

Scheda 5.2 – Autorizzazione sanitaria (sostanze alimentari)

SOGGETTI OBBLIGATI

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, di somministrazione e deposito all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria. Il rilascio dell'autorizzazione è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, impiantistici e funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia.

E' obbligatorio acquisire l'autorizzazione sanitaria per ogni stabilimento ove si produca, si prepari o si confezioni una sostanza alimentare, nonché per i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari stesse, quali: i magazzini di produzione, compresi i laboratori artigiani (pasticcerie, rosticcerie, ecc.), gli esercizi di ristorazione anche con consumo al banco (bar, soggetti abilitati a consentire il consumo nei propri locali senza supporto logistico), i magazzini ove ha luogo un deposito per il successivo smercio ai dettaglianti.

La giurisprudenza penale ha finito con l'allargare il concetto di deposito all'ingrosso, facendovi rientrare anche i depositi che, normalmente, non rientrerebbero nella locuzione "all'ingrosso". In altre parole, la Corte di Cassazione Penale, ha interpretato le norme nel senso che, poiché esse predispongono una garanzia per la salute e l'igiene pubblica, chiunque, in qualsiasi modo operi con le sostanze alimentari, dovrà essere munito di autorizzazione sanitaria.

Ciò determina la necessità dell'ottenimento dell'autorizzazione per qualsiasi soggetto che operi in attività commerciale con sostanze alimentari, sia che le prepari, semplicemente manipolandole (salumiere), sia che le confezioni (droghiere), sia che si limiti a consegnare prodotti preconfezionati che abbia in deposito nei suoi locali.

ADEMPIMENTI

L'organo competente all'emanazione dell'autorizzazione sanitaria è il Comune, attraverso le AA.SS.LL.: il Comune, attraverso l'ufficio preposto, chiede alla competente ASL locale di effettuare l'istruttoria tecnica, sulla base della quale poi procederà o meno (a seconda del risultato della stessa istruttoria) alle ulteriori fasi del procedimento autorizzatorio.

Il parere della ASL è un parere tecnico di natura sanitaria, ed è sostanzialmente vincolante per il Comune, il quale non può metterlo in discussione se non in casi di illogicità manifesta.

Nulla osta sanitario sull'idoneità igienica dei locali

I negozi di generi alimentari e i supermercati dove non avviene nessuna operazione di preparazione e confezionamento devono acquisire il parere di idoneità igienico-sanitaria relativamente agli ambienti, agli arredi e alle attrezzature.

Il parere, rilasciato dall'ASL al Comune, fa parte integrante del provvedimento commerciale per l'esercizio dell'attività.

L'iter è il seguente:

1. *Presentazione della domanda* - Nell'ambito della richiesta di nulla osta per l'esercizio dell'attività commerciale, il titolare dell'esercizio di generi alimentari presenta al Comune apposita domanda di rilascio del parere d'idoneità igienico-sanitaria, con allegata la documentazione necessaria. Il Comune provvede all'inoltro della domanda all'ASL competente per la successiva verifica della attività.
2. *Istruttoria* - L'ASL verifica l'idoneità igienico-sanitaria dei locali e degli impianti, in relazione alla tipologia di alimenti messi in commercio.
3. *Rilascio del parere*- Il parere favorevole d'idoneità igienico-sanitaria è rilasciato al Sindaco dal competente Servizio di dipartimento di prevenzione dell'ASL e trasmesso al Comune.

Nel caso in cui si verifichi un cambio di ragione sociale, il parere deve essere nuovamente richiesto.

Autorizzazione sanitaria relativa alla produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e deposito di alimenti e bevande

Le suddette attività necessitano, ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62, dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco direttamente al titolare dell'impresa: bar, ristoranti, pizzerie e mense, laboratori artigianali di produzioni alimentari, depositi all'ingrosso di generi alimentari nonché depositi di esercenti ambulanti; sono inoltre tenuti ad acquisire l'autorizzazione sanitaria coloro che vendono o somministrano alimenti su aree pubbliche ovvero all'interno di strutture ad altro finalizzate (centri sportivi, cinema, discoteche, ecc.). E' inoltre necessaria, ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/80, un'autorizzazione sanitaria anche per il trasporto di sostanze alimentari.

Le attività di produzione e/o vendita di prodotti alimentari a base di carne o pesce sono soggette all'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio Veterinario dell'ASL.

Procedimento

Il dirigente dell'ufficio comunale preposto, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione dell'interessato di avvenuto approntamento dei locali e degli impianti destinati alla produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari, rilascia l'autorizzazione sanitaria, previo accertamento da parte dell'ASL dell'osservanza delle disposizioni del presente regolamento e leggi e regolamenti speciali.

L'autorizzazione sanitaria deve contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, o del deposito all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione;
- d) la dichiarazione di rispondenza dei locali e degli impianti ai requisiti igienico-sanitari prescritti;
- e) l'indicazione degli eventuali marchi depositati e degli estremi relativi al deposito degli stessi;
- f) le altre indicazioni e condizioni ritenute necessarie al fine di assicurare che le sostanze prodotte siano idonee, sotto il profilo igienico-sanitario.

L'impresa titolare dell'autorizzazione deve dare comunicazione all'ufficio preposto del Comune di eventuali variazioni degli elementi di cui alle lettere a) ed e).

Nel caso di variazione degli elementi di cui alla lettera e), l'impresa interessata dovrà darne comunicazione al Sindaco dopo l'avvenuta registrazione e prima del loro impiego. La variazione degli elementi di cui alle lettere a) ed e) comporta l'aggiornamento, dell'autorizzazione precedentemente rilasciata.

Qualora l'impresa titolare dell'autorizzazione intenda variare taluno degli elementi di cui alle lettere b) e c), o apportare modifiche ai locali e impianti, di cui alla lettera d), deve darne preventiva comunicazione all'autorità sanitaria competente e all'ufficio comunale preposto.

La variazione degli elementi, di cui alle lettere b) e c), comporta il rilascio di una nuova autorizzazione.

Le modifiche ai locali e impianti, di cui alla lettera d), possono essere effettuate previo nulla osta dell'autorità sanitaria competente, da rilasciarsi entro 60 giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'impresa interessata. Qualora, trascorso il suddetto termine, l'autorità sanitaria non si sia pronunciata, almeno in via interlocutoria, il nulla osta si intende concesso.

Requisiti minimi obbligatori per stabilimenti e laboratori

L'ASL deve accertare che gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti specifici stabiliti da leggi o regolamenti speciali, siano provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali devono essere in numero adeguato al potenziale produttivo e alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità di prodotti in lavorazione.

Tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio, ivi compresi i locali adibiti ad abitazione o uffici, sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari.

Nel caso di imprese che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni e attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

L'ASL può consentire in particolari casi, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo, che i locali di cui alle lettere a), b), c) e d) siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

L'ASL deve inoltre accertare che i predetti locali siano:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- 3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili, naturalmente o artificialmente, sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione, naturale o artificiale, tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari;
- 4) con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;

- 5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali o insetti;
- 6) adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.

Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali i formaggi e i salumi, i vini, gli aceti, i liquori e le acquaviti, l'autorità sanitaria competente potrà prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4) limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.

Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati potrà derogarsi a quanto previsto dal precedente n. 4).

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione devono essere inoltre provvisti:

- a) di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia. Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento, debbono essere in materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della L. 283/62;
- b) di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo renda necessario;
- c) di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo. Ove ciò non sia possibile, si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, ma in ogni caso corrispondenti ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili. È comunque vietata l'utilizzazione di tali acque non potabili nel ciclo di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze. L'autorità sanitaria accerterà che le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili siano nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione;
- d) di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari. I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, devono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile. Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione. I gabinetti devono essere in numero adeguato al personale addetto alla lavorazione: dotati di acqua corrente in quantità sufficiente e forniti di vaso a caduta di acqua, di lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido od in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso. Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro. Le docce devono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione ed al numero di persone addette alla lavorazione;
- e) di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento delle acque di rifiuto industriale e delle acque luride, sia dei rifiuti solidi che devono essere rimossi al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento;
- f) di contenitori di rifiuti e immondizie, e ove necessario, di inceneritori od altri mezzi atti ad assicurare lo smaltimento dei rifiuti stessi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette.

I laboratori di produzione, preparazione e confezionamento annessi agli esercizi di vendita al dettaglio di sostanze alimentari destinate prevalentemente ad essere vendute nei predetti esercizi, ancorché muniti di attrezzature, impianti ed utensili in conformità alle prescrizioni contenute nei regolamenti locali d'igiene, devono adeguarsi alle suddette disposizioni, in relazione alle effettive esigenze igieniche dell'attività svolta accertate di volta in volta dall'autorità sanitaria competente.

Documentazione da presentare

Ai sensi dell'art. 26 del D.P.R. 327/80, "Le domande per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie devono contenere:

- a) il nome e la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso;
- c) l'indicazione per generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito;

- d) la descrizione e gli estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgono ad identificare l'impresa;
- e) l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;
- f) l'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate:

- dalla pianta planimetrica dei locali, in scala non superiore a 1:500. In casi particolari potranno essere richieste piante più dettagliate;
- dalla descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- dall'indicazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico, alla idoneità della rete di distribuzione, nonché dalla documentazione sulla potabilità dell'acqua, qualora non si tratti di acquedotti pubblici;
- dall'indicazione relativa all'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, e, ove necessario, ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque;
- dall'indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, nonché dalla documentazione di tali sistemi, ove richiesta;
- da un esemplare degli eventuali marchi depositati.

I titolari di depositi all'ingrosso sono esonerati dall'obbligo di produrre le dichiarazioni previste dalle lettere d) ed e) del primo capoverso e dai punti 3) e 6) del secondo capoverso.

I titolari degli stabilimenti o laboratori di produzione che si trovano nelle condizioni previste dall'art. 48 del D.P.R. 3031956, concernente norme sull'igiene del lavoro, sono tenuti ad effettuare le notifiche prescritte dalla suddetta norma.

HACCP

Il responsabile della gestione, in particolare, avvalendosi anche di laboratori autorizzati, deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi di vari principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

E' importante il rispetto della normativa prevista dal D.Lgs.155/97, concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

Il responsabile della gestione, deve mettere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo l'ASL, il documento contenente l'individuazione, da lui effettuata, delle fasi critiche di cui sopra, e delle procedure di controllo che intende adottare al riguardo, nonché le informazioni concernenti l'applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici e i relativi risultati.

La Giunta Regionale della Campania, con le Delib.G.R. 4431/00 e 4409/01 ha semplificato le procedure del sistema HACCP per talune industrie alimentari che svolgono attività che presentano scarsi rischi sanitari, o che svolgono la loro attività nella fase terminale delle filiere produttive.

Appartengono a queste categorie, tra gli altri, i bar che non effettuano la rigenerazione di prodotti, i pubs che preparano toast, panini e similari, pizzerie, ristoranti.

Fermo restando che anche le industrie di cui sopra devono predisporre un piano di autocontrollo aziendale che contenga almeno gli elementi minimi elencati nella Delib.G.R. 4409/01, la semplificazione consiste, prevalentemente, nella riduzione dell'onere delle registrazioni scritte.

Il monitoraggio, deve essere continuo al fine di consentire il controllo costante, mentre le registrazioni scritte possono essere differite: se dal monitoraggio deriva la constatazione delle conformità, la loro registrazione può essere differita, con una periodicità riportata nella tabella allegata alla Delib.G.R. 4409/01.

Se invece dal monitoraggio derivi una non conformità, essa va immediatamente registrata per iscritto, contestualmente all'azione correttiva adottata per il ripristino della normalità.

Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso, destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'ufficiale sanitario.

Con Delib.G.R. 5506/02 si è provveduto ad adeguare e aggiornare il tariffario per le prestazioni in materia di sanità pubblica svolte dal Servizio Sanitario Regionale a richiesta e nell'interesse di enti e privati.

In particolare, il parere per il rilascio dell'autorizzazione alla apertura di esercizi di lavorazione, deposito e vendita di alimenti e bevande, ristoranti, bar, caffè, gelaterie, birrerie, è soggetto al pagamento della tariffa base di euro 42,00 per locali fino a 50 mq. e di euro 22,00 per ogni 50 mq o frazione eccedenti i primi 50mq.

Nulla osta, attestato, parere d'idoneità o autorizzazione per l'attività di lavorazione, deposito, vendita, somministrazione di alimenti durante l'effettuazione di sagre sono soggetti al pagamento della tariffa base di euro 30,00 per locali fino a 1.000 mq, e di euro 15,00 per ogni 500mq o frazione eccedenti i primi 1000mq.

Nulla osta, attestato, parere d'idoneità o autorizzazione per l'attività di lavorazione, deposito, vendita, somministrazione di alimenti durante l'effettuazione di esposizioni e/o pubbliche manifestazioni sono soggetti al pagamento della tariffa base di euro 60,00 per locali fino a 1.000 mq, e di euro 30,00 per ogni 500mq o frazione eccedenti i primi 1000mq.

In generale, per le prestazioni richieste da privati o enti nel proprio interesse, per le quali è necessario il sopralluogo, la tariffa di base è incrementata di euro 50,00 per il primo sopralluogo e di euro 35,00 per ogni accesso successivo - al netto delle spese chilometriche, ove dovute.

SCADENZA/RINNOVI

Le autorizzazioni sono rilasciate a tempo indeterminato. Tuttavia, quando varia l'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio o del deposito all'ingrosso delle sostanze alimentari, oppure quando muta la tipologia delle sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione, occorre chiedere il rilascio di una nuova autorizzazione.

SANZIONI

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, senza la prescritta autorizzazione sanitaria, è punito con l'ammenda da euro 154,00 a euro 774,00.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, coloro che svolgono attività di produzione, commercio e vendita delle sostanze di cui alla lettera h) dell'art. 4 della L. 283/62 - fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari immagazzinate - contravvenendo a quanto previsto dagli artt. 4 e 5 della L. 283/62 sono puniti con l'arresto fino ad un anno o con l'ammenda da euro 309,00 a euro 30.987,00. Per la violazione delle disposizioni di cui alle lettere d) e h) dell'art. 5 della citata legge, si applica la pena dell'arresto da tre mesi ad un anno o dell'ammenda da euro 2.582,00 a euro 46.481,00.

Coloro che violano le disposizioni di cui all'art. 8 della L. 283/62 (confezionamento di alimenti e bevande) sono puniti con la sanzione amministrativa da euro 51,00 a euro 516,00.

Chi detiene sostanze, il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande, nei locali stessi di lavorazione o comunque in locali che siano in diretta comunicazione con questi, è punito con l'ammenda da euro 154,00 a euro 7.746,00.

Chiunque produca, venda o comunque metta in commercio sostanze alimentari o carta o imballaggi destinati specificatamente a involgere le sostanze stesse, nonché oggetti d'uso personale e domestico, colorati con colori non autorizzati, è punito con l'ammenda da 309,00 a 7.746,00 euro.

Chiunque produca, detenga per il commercio, ponga in commercio od usi utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari, in violazione di quanto previsto dall'art. 11 della L. 283/62, è punito con l'ammenda da euro 154,00 a euro 4.648,00.

Chi introduce nel territorio della Repubblica qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione non rispondente ai requisiti prescritti dalla L. 283/62 è punito con le pene previste dall'art. 6 della stessa se le sostanze sono destinate al commercio. Negli altri casi si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 516,00 a euro 3.098,00.

Nel pronunciare condanna per taluno dei reati previsti dagli artt. 5, 6 e 12 della L. 283/62, il Giudice, se il fatto è di particolare gravità e da esso è derivato pericolo per la salute, può disporre la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio e la revoca della licenza, dell'autorizzazione o dell'analogo provvedimento amministrativo che consente l'esercizio dell'attività.

Le medesime pene accessorie possono essere applicate se il fatto è commesso da persona già condannata, con sentenza irrevocabile, per reato commesso con violazione delle norme in materia di produzione, commercio e igiene degli alimenti e delle bevande.

Le pene accessorie di cui sopra si applicano anche quando i fatti previsti dagli artt. 5, 6 e 12 costituiscono un più grave reato ai sensi di altre disposizioni di legge.

Il personale addetto alla presentazione, produzione, manipolazione e vendite di sostanze alimentari privo dell'apposito libretto di idoneità sanitaria, o che non si sia sottoposto alle periodiche visite mediche di controllo e ad eventuali speciali misure profilattiche, è punito con la sanzione amministrativa fino a euro 30,00.

Chiunque assuma o mantenga in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari personale non munito del libretto di idoneità sanitaria, è punito con la sanzione amministrativa fino a euro 77,00.

I contravventori alle disposizioni contenute nel regolamento generale di esecuzione della L. 283/62 ed ai vari regolamenti speciali sono puniti con l'ammenda fino a euro 774,00.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Normativa nazionale

Ord. Min. Salute del 3 aprile 2002, in G.U. 17 maggio 2002 n. 114.

Circ. Min. Sanità del 7 agosto 1998, n. 11, Applicazione del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.

D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

L. 30 aprile 1962, n. 283, Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Normativa regionale

Delib.G.R. n. 5506 del 15 novembre 2002, Tariffario Regionale per le attività in materia di Sanità pubblica svolte dal SSR a richiesta e nell'interesse di enti o privati con allegato.

Delib.G.R. n. 4409 del 26 settembre 2001, Chiarimenti ed integrazioni alla Delib.G.R. 18 agosto 2000, n. 4412. Semplificazione delle procedure del sistema Haccp. Art. 10 legge 21 dicembre 1999, n. 526.

Delib.G.R. n. 4431 del 18 agosto 2000, Modifiche e integrazione alla Delib.G.R. 7 marzo 1996, n. 1560: Disposizioni regionali per il riconoscimento della figura professionale di Tecnico competente in acustica ambientale.

ENTI TITOLARI

Comune.

ASL.